

VOX MINORUM



INFORMATIEBLAD VAN DE VLAAMSE MINDERBROEDERS KAPUCIJNEN

TWEEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

Jaargang 67

Nr. 2

April-juni

2014

Uit vervolgen tijden

LE CAPUCIN GOURMAND

Op 1 februari handelde onze Culinaire Kalender over “De oude kloosterkeuken”. De anonieme auteur zegt dat deze vroege recepten niet erg nauwkeurig waren en “Nog moeilijker wordt het als de kloosterkok Latijnse woorden in zijn recepten verwerkte. Dan ontstond het spreekwoordelijke “potjeslatijn” waar voor ons vaak niets meer van te bakken valt”.

Opmerkelijk is dat hier het woord “potjeslatijn” gebruikt wordt en niet het synoniem “keukenlatijn”, want het woord “potjeslatijn” verwijst eerder naar de apothekers dan naar de keuken. Verder vinden we nog : “Het imago dat de monnik opbouwde van een rondbuikige, blozende “smulpaap” bestaat nog steeds”. Het woord “smulpaap” bestaat nog, maar enige uitleg over de oorsprong van dit woord, zou toch goed geweest zijn. We moeten niet uitleggen wat “smullen” betekent, maar met het woord “paap” werd eerst en vooral de paus bedoeld en afgeleid daarvan de seculiere geestelijkheid ; later kan de “smulpaap” ook een regulier zijn. Op internet vindt men over Smulpaap uit het Etymologisch woordenboek van het Nederlands van M. PHILIPPS e.a. :

Smulpaap zn. ‘iemand die van lekker eten houdt’. Vnnl. in *Se meugen ‘t soo wel, als ... de beste smulpapen* (1660). [...] Samenstelling van *smullen* en *paap* ‘rooms-katholieke geestelijke’ [...] *Paap* werd sinds de Hervormings veelal als schimpwoord opgevat”.



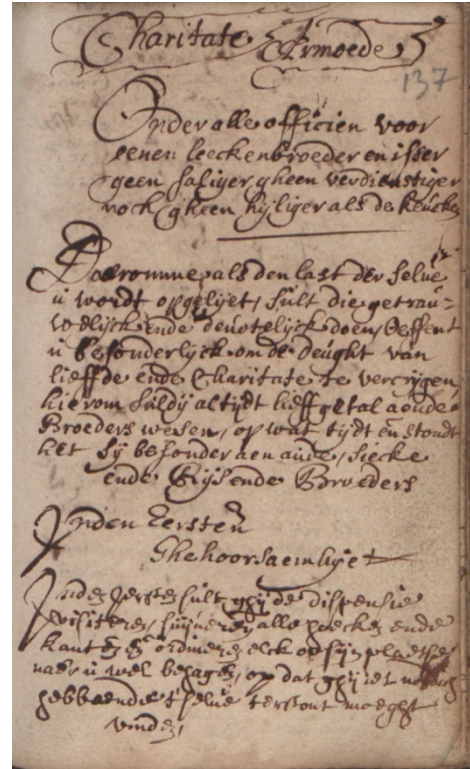
Foto van uithangbord van frituur *De smulpaep* op de Varkensmarkt te Antwerpen

“Het is weliswaar geen Kapucijn, maar misschien toch een smulpaep”.

In serie III (literaire bronnen en handschriften) van het Provinciaal Archief (ACB) wordt een kapucijner kookboek bewaard (ACB III 9007). Het is waarschijnlijk het werk van broeder NICOLAUS van Gent (Cornelius DE CLEYNE), ingekleed op 12 juni 1679, kok in Maastricht (1681-1688) en Mechelen (1711-1712). Hij stierf er op 4 juni 1724.

Zoals voor zoveel andere onderwerpen, heeft HILDEBRAND ook over dit kookboek de beste uitleg gegeven :

Het boek begint met een verhandeling over de meditatie, de dagelijkse oefeningen van de religieus en vrome gebeden en beschouwingen. Verder geeft het nog wat een tuinier iedere maand te doen heeft en het verstrekt een lijst van de verschillende soorten van zaad, met het getal jaren dat het goed blijft. Het eigenlijke keukenboek begint met de leus : Charitate en armoede! De Broeder vindt dat er in het klooster geen enkele bediening is waarin men zo goed liefdewerken kan verrichten en de armoede onderhouden als bij het werk in de keuken. Wat het eerste betreft, vindt hij 't vooral gepast liefdevol te zorgen voor zieken, ouden en reizigers ; van de predikanten, die in gastronomisch opzicht eveneens veel voorrechten hadden, spreekt hij hier niet. Waar hij echter de armoede noemt, vermoeden we dat hij bedoelt dat een kok niets mag laten verloren gaan en dat hij ook de resten en overschotjes goed moet benutten. Als men immers ziet welke spijzen deze kok zoal kan bereiden, voelt men weinig dat men met arme Kapucijnen te doen heeft ; of liever, ziet men misschien wel dat het om een Bedelorde gaat, die allerlei eetwaren krijgt, ook rijke en gezochte. Het is duidelijk dat een kok voor het dagelijkse maal geen keukenboek nodig had ; wat hier genoteerd wordt, is bedoeld voor hoge feestdagen of voor het rijke traktaat van een milde weldoener, die aan het klooster afstaat wat hij op jacht of bij het vissen heeft kunnen bemachtigen. Dat Br. NICOLAUS alles smakelijk wist te bereiden, ziet men door de grote verscheidenheid van zijn gerechten en de twee of drie verschillende wijzen waarop hij soms dezelfde spijs klaarmaakt. Hij legt komkommers in en gebruikt Spaanse kappers, olijven, artisjokken, pastinaken, platte en Roomse bonen, schorseneren, cichoreien, rode beten, rapen en bloemkolen. Hij maakt potagie van alle groenten, van rode kolen en Roomse bonen ; bierpap (met brood) en broodsoep of panade of groenpotagie, gelijk hij dat noemt. Hij bereidt hutspot met salade of pastinaken, ook runds- en rijsthutspot. Inzake vleeswaren, handelt het boek over pensen, ossen-, schaaps- en kalfsvlees, rund- en kalfsvlees (dit laatste ook onder de vorm van frikadellen of bolletjes), harst of gebrad, wild, eenden, patrijzen, fazanten en herten. Als visgerechten hebben we evenveel verscheidenheid. Vooreerst kende de Broeder de kunst om gebakken vis op te leggen ; hij maakte bolletjes en venizoen van vis en bereidde grondelingen, giebels, posten, louwkens, lamprei, brasem, gebakken en gebraden spiering, stuur gezoden of met andijvie, gebraden kabeljauw, karpels gebraden of gezoden, gebraden of gestoofde paling en heilbot ; ook het hoofd van de



heilbot werd apart bereid ; verder ontmoeten we nog “mulders”, voorzeker hetzelfde als milters of mannelijke haringen. Als eiergerechten vermeldt hij “des oeufs piques”, eieren met zurkel, eikelombaards voor zieken en eindelijk zuipens en vauten. Volgens het *Idioticon* van DE BO, is een “zuipen” hetzelfde als kandeel, een warme drank met wijn, bier of melk en eieren en suiker; bij de Broeder komt daar echter ook wittebrood bij te pas. We weten echter geen raad met de “vauten” ; we zien slechts dat daarbij ook eieren werden gebruikt, met suiker, korinten, geraspt brood en wijn.

De Broeder handelt nog over allerlei sausen, volgens de verschillende gerechten die hij klaarmaakt, en vermeldt ook hazen- en mosselsaus. Een feestmaal kon eindigen met krieckenkoekjes, rijstpap, Spaanse pap of blanc-manger, teilvlaaien, oblieën van groen of van vlees, ofwel met amandel-, karpel-, kervel-, pap-, spinagie- of vleestaarten ; ook nog met taarten van kraak-, stekel- of aardbeziën.

Uit : HILDEBRAND, *De kapucijnen in de Nederlanden*, 8, Antwerpen, 1954, blz. 636-638.

Pater TYTGAT bereidde een uitgave van deze tekst voor, zijn onverbeterde transcriptie zal evenals het handschrift van het kookboek zelf, op internet geplaatst worden op de website van “Capuchins in the Low Countries”. We hopen iemand te vinden die deze tekst wetenschappelijk wil uitgeven en becommentariëren. Dan kan bepaald worden of ons kookboek origineel is of de recepten ontleend werden aan toen bestaande gedrukte en handgeschreven kookboeken.

In Duitsland bestaat een zandtaart met de naam Kapuzinertorte, “eine “alkoholträchtige” Sandtorte, die süchtig macht”, pas dus op als je ze eet. Recept van deze taart, van de hand van BELLEDEJOUR :

6 Eier, 375 g Zucker, 1 Vanilleschote (das Mark), 2 Tl Backpulver, 2 EL Zitronensaft, 175 g Dinkelmehl oder 405, 175 g Stärkemehl, 375 g Butter (flüssig), Belag:, 75 g Baiser, 1 Packung Schokoküsse, 1 Eiweiss, 125 ml Wasser, 1 1/2 EL Zucker, 12 EL Kirschwasser, 200 g Kuvertüre Edelbitter, Kakaopulver

- Schritt 1

Die Zutaten für den Sandkuchen der Reihe nach verarbeiten und in eine gefettete Springform füllen. Bei ca. 175 Grad ca. 90 Min. backen.

- Schritt 2

Zucker, Wasser und Kirschwasser mischen und mit der Hälfte davon den ausgekühlten, eingestochenen Boden tränken. Danach 1 x 100 g zerlassene Kuvertüre darauf streichen und trocknen lassen. Dann den Boden wenden und alles auf der anderen Seite wiederholen. 1 Tag ziehen lassen.

- Schritt 3

Am nächsten Tag aus der Schokokussfüllung ohne Schokoladenummantelung und ohne Böden und dem geschlagenen Eiweiß eine Masse herstellen und die Torte damit überziehen.

- Schritt 4

Zum Schluss den zerbröselten Baiser auf die Torte geben. Mit Kakao abpudern.



(overgenomen uit <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Kuchen/Kapuzinertorte-3766412.html>).

Pas op : in Oostenrijk wordt een gelijkaardige taart “besoffener Kapuziner” genoemd!

Eeuwenlang zijn de reftergebruiken grotendeels ongewijzigd gebleven. Oorspronkelijk maakte het hoofdstuk “*De ritibus in refectorio servandis*” deel uit van deel IV (*De disciplina monastica*), later van hoofdstuk III (*De kloosteroefeningen*) van het *Gebruikenboek*. In dat van 1958 vindt me de voorschriften in Hoofdstuk III, artikel 6 (“De oefeningen van boetvaardigheid”), § 3 *De vasten en de onthouding* en artikel 7 (“De gemeenschappelijke maaltijden”).

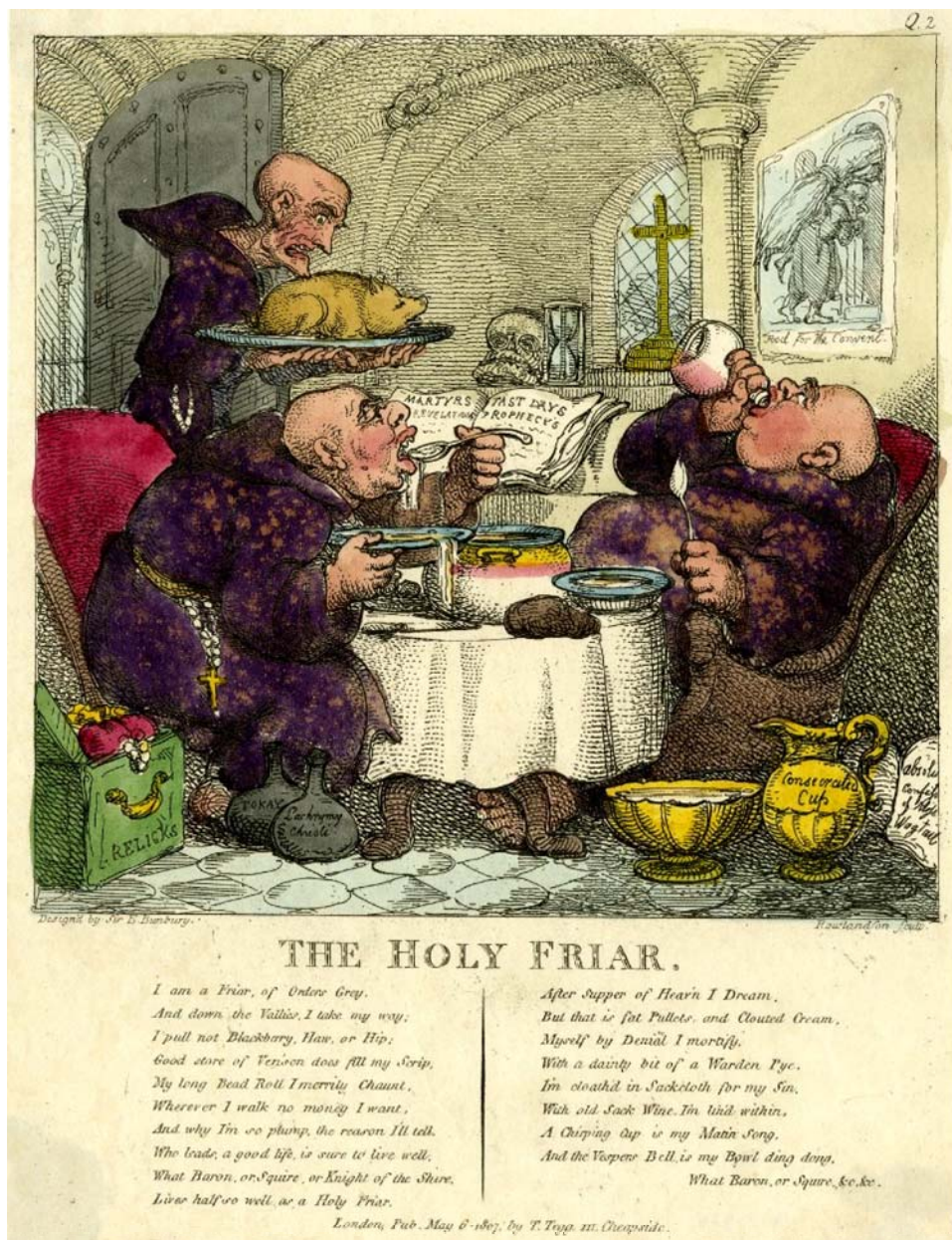
Er wordt niets gezegd over het eten zelf. Maar (opnieuw) HILDEBRAND behandelde dit onderwerp uitvoerig in deel 8, blz. 551-589 van zijn *Geschiedenis van de kapucijnen in de Nederlanden*.



“Gulzige monniken” waren een belangrijk onderwerp in de literatuur en kunst. We zouden verschillende afbeeldingen van dit thema kunnen geven, maar we beperken ons tot twee prenten.

De tekening van de eerste , *The Holy Friar*, werd gemaakt door Baronet Edward Herbert BUNBURY ; de ets werd gemaakt door Thomas ROWLANDSON en ze werd gedrukt in Londen in 1807 door Thomas

TEGG ; afmetingen 280 x 213 mm. Het British Museum bezit hiervan een handgekleurd exemplaar (B.M.1872.1012.4917). Het zijn zeker geen Kapucijnen die hier afgebeeld worden.



Pater C.J. RENZ, O.P. behandelt deze prent in zijn "Monks and Friars and Food... Oh my! Exhibition notes. Food images in Christianity and the Monastic Life" (op internet te vinden onder Dominican School of Philosophy and Theology, van de Universiteit van Berkeley).

De tweede prent is een litho van de bekende Franse karikaturist Honoré DAUMIER (1808-1879). Hij publiceerde o.a. in het dagblad Charivari honderden litho's over de burgerzeden en op 14 maart 1851 behandelde hij "Capucinade : la pauvreté contente (Catalogue H. Daumier 2813).



(te vinden op <https://bir.brandeis.edu/handle/10192/2447>)

Dit is niet de enige spotprent van DAUMIER over de Kapucijnen, zoals we later hopen te tonen.

In het Nederlands bestaan enkele spreekwoorden over de gulzige monniken, zo “Monniken eten dat zy zweeten, en arbeiden dat zy koude krygen” ; of nog “’t is pater Goedleven” (zie Pr. VAN DUYSSE, “Spreekwoorden aen geestelyke zaken ontleend”, in *Belgisch Museum*, 1841, blz. 224-227).

Maar alles is relatief. Het beeld van de kapucijn kan ook anders zijn. In *Den Hollandszen praat-vaars* van ca. 1745 vindt men volgend drinklied :

Chanson à boire

*Boire à la Capucine,
C'est boire pauvrement,
Boire à la Celestine,
C'est boire richement,
Boire à la Jacobine,
C'est vuider la Chopine ;
Mais boire en Cordellier,
C'est vuider le Cellier.*

De Kapucijn is dus in dit drinklied helemaal geen “smulpaap”. “Boire à la capucine” was in de 18^{de} eeuw een bekende zangwijze. De eigennaam “Capucin gourmand” in de 20^{ste} eeuw komt waarschijnlijk van het onterechte beeld dat men over de Kapucijnen had en deze naam klonk en klinkt beter dan “Dominicain gourmand” ; “Jésuite gourmand” gaat helemaal niet.

In Frankrijk vindt men niet veel materiële sporen meer over de geschiedenis van de Kapucijnen : de meeste kloostergebouwen zijn lang geleden al afgebroken en de straatnaam “Rue des Capucins” is gewoonlijk veranderd. Maar er bestaan nog enkele restaurants en brasseries die de naam “Le Capucin gourmand” dragen. Maar blijkbaar komt er ook sleet op dit begrip : één van de beste

restaurant met die naam, dat in Nantes, heet sedert 2011 niet langer *Le Capucin Gourmand* maar wel *Le Capu*. In 1927 drukte de drukkerij Idoux een reeks postkaarten voor dit restaurant, naar tekeningen van René DEPARDAY ; deze worden nog wereldwijd verkocht. Ze zijn niet echt van grote artistieke waarde en getuigen ook niet altijd van goede smaak...



In Leuven bestond tot einde vorig jaar het café “Het capucientje” op de hoek van de Kapucijnen- en Brusselsestraat ; sindsdien is er de fakbar van de apothekers in gevestigd en draagt het de naam “Den bijsluiter”.

In het Frans bestaat er geen woord om letterlijk “smulpaap” te vertalen ; misschien kan men in deze taal dan de omschrijving “Le capucin gourmand” gebruiken. Professor em. W. VAN HOECKE wist ons te vertellen dat samenstellingen als “smulpaap” niet bestaan omdat die taal geen vrije lexicale compositie kent zoals het Nederlands. Hij suggereerde de vertaling “glouton comme un moine”.

In de Franse keuken werd (en in Zuid-Frankrijk wordt) een “Capucin” gebruikt. Op wikipedia vindt men hierover volgende verklaring :

Flamboir of een *kapucijner* is een keukengerei van ijzer, gebruikt in de keuken in Frankrijk sedert de middeleeuwen. Al vindt men het vandaag de dag niet terug in sommige streken, is het tot ons gekomen vanuit enkele regio's uit het zuiden, meer bepaald uit Aveyron (Centraal Massief) waar men het een *flambadou* noemt (een verfranse schrijfwijze van het Occitaans *flambado*). De kapucijner wordt gebruikt op het moment van het opdienen. Vooraf wordt het witgloeiend gemaakt in sintels, om vet op de stukken vlees te kunnen smelten die gegrild werden aan een spies, zodat ze de smaak van geflambeerd vet krijgen. De kapucijner is geheel uit metaal vervaardigd. Het bestaat uit een lange steel (nodig om de intense hitte van de haard te behouden) met daaraan een kleine trechter, die het afvloeien van het brandende vet op het stuk vlees mogelijk maakt.



Foto overgenomen uit TripAdvisor

In het 3-sterren(weg)restaurant *Capucin* van Michel en Sébastien Bras in Laguiole in Aveyron, (sinds september 2013 nu ook in Toulouse, kan je een *kapucijner* eten, een snack uitgevonden door deze twee broers. Het principe is een pasta gemaakt van boekweitpannenkoek zoals deeg, maar veel minder liquide, in een speciale mal gegoten, geïnspireerd op de *Flamadou* of *kapucijner*. De vullingen zijn vervaardigd uit 100% streekproducten : “peer roquefort”, “gevulde kool”, “Laguiole abrikoos”, ... De prijs is democratisch, maar je moet wel lang aanschuiven...

Het woord “Capucin” kent in het Frans ook nog andere betekenissen : een pennenmes, een knoop, maar als het om een persoon gaat, hebben we de indruk dat er een negatieve bijklank is : “[président] Hollande moine capucin”, maar de Capucin hollandais is een (betrouwbare) duivensoort.



Overgenomen uit : <http://blogifhumour.canalblog.com/archives/2013/08/12/27824333.html>

Tenslotte nog iets belangrijks : naar men ons zegt eet men in alle Vlaamse Kapucijnenkloosters gezond en lekker (minder of meer gekruid) ; het beste “restaurant” zou dat van Brugge zijn. Dus in Brugge zou niet alleen *De Karmeliet* drie sterren hebben, maar ook ... *De Kapucijn*!

E.P. en G.V.R.